

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, Gusti AA et al. (2016). Pangan, Gizi, dan Kesehatan Masyarakat. Denpasar Bali : UNMAS PRESS
- Akbar, A & Gusnita, W. (2020). Quality of Rendang With Different Cooking Methods. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, Vol 1 (2): pp. 111-117
- Alhidayat, Riri Maharani, dan StIKes Hang Tuah Pekanbaru. 2021. "Perilaku Mahasiswa Terhadap Bahaya Penggunaan Styrofoam Pada Kemasan Makanan Di Stikes Hang Tuah Kota Pekanbaru Tahun 2020." *Journal of Hospital Management and Health Sciences* 2(1): 52–63.
- Amerio, M. L., Pogliano, B., Durelli, P. C., Cornarino, G., Tinivella, M. M., & Pezzana, A. (2017). Hospital Food Wastage Evaluation Project in Piedmont Region. *Journal of Nutritional Ecology and Food Research*, 4(1), 1–5.
- Arifin, M. (2014). Analisa Dan Perancangan Sistem Informasi Praktek Kerja Lapangan Pada Instansi/Perusahaan. *SIMETRIS. Jurnal Teknik Industri, Mesin, Elektro, Dan Ilmu Komputer*. 5 (1)
- Arum, S, A, S, Abdul Hakim Zakkiy Fasya, & Mas Adhi Hardian Utama. (2024). Gambaran Hygiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan Di Wilayah Pelabuhan Tanjung Perak. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia (Jkmi)*, 1(4), 1-6.
- Astari, A., Setyowati, S., & Kadaryati, S. (2021). Ketepatan pemorsian hidangan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 6(1), 33-40.
- Astina, I.B.K. (2016). Pengaruh Teknik Penyimpanan Bahan Baku Terhadap Kualitas Makanan dan Minuman Pada Departemen Food & Beverage di Hotel Vila Shanti Sanur Bali. Denpasar: Universitas Udayana.
- Asya, L, N., Raharyanti, F., & Asnifatima, A. (2023). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada UMKM (Studi Kasus Produksi Tahu Bapak Eman di Cibereum Kota Bogor) Tahun 2022. *PROMOTOR*.
- Atmoko, T. P. H. (2017). Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8(1).
- Ayupradinda, B., Ronitawati, P., Sitoayu, L., Sa'pang, M., & Nuzrina, R. (2022, June 20). Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Terhadap Biaya Sisa Makanan dan Zat Gizi Yang Hilang. *JURNAL NUTRISIA*, 24(1), 21 - 28.
- Aziz, A. (2018). Evaluasi Kinerja Pegawai dalam Meningkatkan Kemandirian Anak Cacat Tuna Netra pada Unit Pelaksana Teknis Dinas Panti Rehabilitas Penyandang Cacat Netra Provinsi Sumatera Selatan. *Jurnal Ilmu Administrasi Dan Studi Kebijakan (JIASK)*, 1(1), 11-23.
- Bunyamin, S. (2021). Manajemen Pemasaran, CV Literasi Nusantara Abadi.

- Cendanawangi, D. N., Tjaronosari, T., & Palupi, I. R. (2016). Ketepatan porsi berhubungan dengan asupan makan pada lanjut usia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Luhur, Bantul, Yogyakarta. *Jurnal Gizi Dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 4(1), 8.
- Darmawan, Yoki & Maryati, Sri. (2023). Penerapan Good Manufacturing Practice (Gmp) Pada Industri Minuman Nozy Juice Di Gampong Lambaro Skep Banda Aceh. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*. 5. 62.
- Dewanti, R., & Hariyadi. (2021). *Mikrobiologi Keamanan Pangan*. IPB Pers
- Filda, D., & Gusnita, W. (2019). Standarisasi Resep Rendang Daging di Kota Payakumbuh. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2(8), 31-43.
- Fitri, Y. Y., & Gusnita, W. (2019). Standarisasi Resep Rendang Daging Di Kabupaten Solok. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2(9), 18-36.
- Ginting, H. A., & Hermansyah. (2022). SISTEM INFORMASI PERSEDIAAN BARANG GUDANG PADA TEWANGI INDONESIA. *INFOTECH Journal*, 8(2), 141–146.
- Gunawan, L. (2017). Analisa Perbandingan Kualitas Daging Sapi Impor dan Daging Sapi Lokal. Universitas Kristen Petra, Surabaya
- Gunawan. L. (2013). ANALISA PERBANDINGAN KUALITAS FISIK DAGING SAPI IMPOR DAN DAGING SAPI LOKAL. Fakultas Ekonomi, Universitas Kristen Petra.
- Hadiguna, R. A & Setiawan, H. (2008). *Tata Letak Pabrik*. Andi. Yogyakarta
- Handayani, T. (2012). Kajian sistem keamanan pangan untuk industri jasa boga, studi kasus pada PT. ELN, Jakarta (Tesis yang tidak dipublikasikan), Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hasibuan, M. (2014). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. CV Pustaka Setia
- Hidayati, D., Purwandari, U., & Ihsannudin. (2022). Kajian Penerapan Good Manufacturing Practice (Gmp) Di Industri Kerupuk Ikan Sresih Kabupaten Sampang Madura. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 10(2), 173-183
- Hutasoit, Togar Pangihutan. (2018). Tingkat Hygiene Penjamah Makanan di Pelabuhan Kelas I Medan dan Faktor yang Mempengaruhi. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 7(3), 141–147.
- Idrus, & Utomo, H. (2022). Pembuatan Logo Sebagai Corporate Identity Untuk Meningkatkan Brand Awareness Menggunakan Coreldraw X7 Di Umkm Stmj Latar Taloen Malang. *Jurnal Aplikasi Bisnis*, 8(1), 13–18.
- Imbar, et a.l. (2016). Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemulihan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. Analisis Organoleptik.
- Irawati, R & Hardiastuti, E, B, W. (2016). Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) Proses Pembelian Bahan Baku, Proses Produksi dan Pengemasan pada Industri

- Jasa Boga (Studi Kasus pada PT. KSM Catering & Bakery Batam). *Jurnal Akuntansi, Ekonomi dan Manajemen Bisnis* Vol. 4, No. 2, 186-193
- Jannah, S, W, Imanial Bathista, Z., Hikmah, A., & Satya Pratiwi, Y. (2021). Sanitasi Tempat-Tempat Umum dan Makanan Gambaran Sanitasi Jasa Boga Di Wien's Catering Lembangan Ledokombo. *Jurnal Sosial Dan Sains*, 1(8), 930–942.
- Josita baringbing, I., Rini, W. N. E., & Putri, F. E. (2023). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada Pangan Industri Rumah Tangga di Kecamatan Geragai Tahun 2022. *Jurnal Kesmas Jambi*, 7(1), 31–40.
- Kemenkes RI. (2014). Buku Studi Diet Total : Survei Konsumsi Makanan Individu Indonesia 2014. Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan
- Khairurraziqin., Hoendarto, G & Willay, T. (2020). Perancangan Aplikasi Pemesanan Katering Online Berbasis Website. *Jurnal Universitas Widya Dharma Pontianak*.
- Kristiyanti, Devinta Ridhani, Ardhi Wijayanto, and Abdul Aziz. "Sistem Monitoring Suhu dan Kelembaban pada Budidaya Jamur Tiram Berbasis Internet of Things Menggunakan MQTT dan Telegram BOT." *Adopsi Teknologi dan Sistem Informasi (ATASI)*1.1 (2022): 61-73.
- Kurniasari, Nur & Yudiastuti, Silvia & Rezeqi, Ricky. (2022). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di CV. Buana Citra Sentosa, Yogyakarta. *JOFE : Journal of Food Engineering*. 1. 130-139.
- Lestari, T, R, P. (2020). Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial | Volume 11, No. 1*
- Lukmitarani, R., Muryoto, M., & Amalia, R. (2018). Kursus Penjamah Makanan pada Jasa Boga PT "X" di Madiun. *Sanitasi: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 9(3), 116–121.
- Maitimu, N., & Pattiapon, M. (2021). Penerapan Good Manufacturing Practice pada UD. XYZ di Kota Tual. *ARIKA*, 15(2), 115-124.
- Masyitah, & Abubakar, A. (2023). Kadar Protein, Susut Masak Dan Organoleptik Rendang Khas-Pidie Yang Diberi Penambahan Bawang Putih (*Allium Sativum*) Pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*. 3. 111-124.
- Muizu, W O. Z., & Sul, E, T. (2017). Manajer dan Perangkat Manajemen Baru." *Jurnal Pendidikan Ekonomi dan Bisnis*, 9 (2) pp. 151-160.
- Mulyati, D & Bijir. Optimalisasi Tata Letak Mesin Produksi Terhadap Kinerja Karyawan Pada CV. ABC Aceh Besar. *Malikussaleh Industrial Engineering Journal* 3 (2)
- Newby. (2018). *Food and Nutrition : What Everyone Need To Know*. New York: Oxford University Press.
- Nugraha, M., . P., & Zahra, N. N. (2021). Analysis Of Duplex Cartons Quality Available In The Market. *Kreator*, 4(2). <https://doi.org/10.46961/kreator.v4i2.312>.

- Peraturan Pemerintah RI Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. Peraturan Pemerintah RI Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan, 2019(019457), 74
- Pradiansyah, D. H., Kurniawan, W., & Syaury, D. (2019). Sistem Kontrol Kecepatan Motor Exhaust Fan Pada Cooking Hood Menggunakan Metode Fuzzy. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*, 3(8), 8012–8017.
- Prayitno, S., A. Utami, D., R. Pratia, D., G. Putri, S., N., A Ningrum, S. Junaidi, R. dan Fatina, A., A. 2022. Studi Good Manufacturing Practice (GMP) Produksi The Hitam (Black Tea) Di PTPN XII Malang Jawa Timur. *JUSTI*. Vol. 3(3): 25-33
- Prihharsanti, A. H. T. (2009). Populasi bakteri dan jamur pada daging sapi dengan penyimpanan suhu rendah. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, 7(2), 66-72.
- PurnawitaW., RahayuW. P., & NurjanahS. (2020). Praktik Higiene Sanitasi dalam Pengelolaan Pangan di Sepuluh Industri Jasa Boga di Kota Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(3), 424-431.
- Puspaningrum, A. (2023). Peningkatan Kapasitas Kewirausahaan UKM Pada Industri Jasa Boga “Puspa Catering” di Kabupaten Malang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 4(5), 208-213.
- Putra, Panji Adam Agus, 2017. “Kedudukan Sertifikasi Halal Dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam,” *Amwaluna: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah*. Vol.1(1): 150-165.
- Putri, S. (2022). Analisis Strategi Bisnis Unit (SBU). *Jurnal PUSDANSI* 2 (6)
- Riolita, R., & Ismawati, R. (2014). Studi Perilaku Hygiene Penjamah Makanan Jananan Sekolah Dasar (SD) Kompleks di Sidoarjo. *E-journal boga*, 4(1), 76-79.
- Rohmalia, P, A., & Djajalaksana, Y, M. Pengelolaan Bisnis Catering dengan Memanfaatkan Sistem Informasi Berbasis Web (Studi Kasus pada Anggun Catering). *Jurnal Teknik Informatika dan Sistem Informasi*, vol. 8, no. 2
- Ronitawati, P., Ayupradinda, B., Sitoayu, L., Sa’pang, M., & Nuzrina, R. (2022, June 20). Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Terhadap Biaya Sisa Makanan dan Zat Gizi Yang Hilang. *JURNAL NUTRISIA*, 24(1), 21 - 28.
- Rudiyanto, H. (2016). The Study of Good Manufacturing Practices (GMP) and Good Quality Wingko Based on SNI-01-4311-1996. *JURNAL KESEHATAN LINGKUNGAN*, 8(2), 148–157
- Rusmini. (2016). Pengetahuan Bahan Makanan 2. *Youngster Physics Journal* .
- Salviana, F, M &Widjangkoro, H. (2022). Penerapan Sertifikat Laik Higiene Bisnis Kopi Start Up Pada Tatanan Normal Baru. *Jurnal Suara Hukum* 4 (2)
- Sari, N, F. (2016). Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) in the Kitchen Hospital. *JURNAL KESEHATAN LINGKUNGAN*. 8. 248.

- Sartika, R. S. (2020). Keamanan Pangan Penyelenggaraan Makanan bagi Pekerja. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 1(1), 29–35.m
- Sawong, K. S. A., Andrias, D. R., & Muniroh, L. (2016). PENERAPAN HIGIENE SANITASI JASA BOGA PADA KATERING GOLONGAN A2 DAN GOLONGAN A3 DI KOTA PALANGKA RAYA PROVINSI KALIMANTAN TENGAH. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 1–10.
- Setiawati, M., & Mitro Subroto. (2021). Pemenuhan Gizi Berdasarkan AKG Bagi Anak di Lembaga Pemasyarakatan Mengenai Hak Mendapatkan Makanan yang Layak: Meeting Nutrition Based On The Right For Children In Correctors Regarding The Right To Eat Decent Food. *JURNAL GIZI DAN KESEHATAN*, 13(2), 1–11.
- Siagian, M, F., Zakaria, M & Bakhtiar. (2022). Perancangan Ulang Tata Letak Pabrik Dengan Metode Systematic Layout Planning Dan Computerized Relative Allocation Of Facilities Techniques Untuk Meningkatkan Efisiensi Produksi Di Pt. Abad Jaya Abadi Sentosa. *Industrial Engineering Journal* 11 (1)
- Subagio, N, A., Justin, W, j & Yoewono, J. (2022). Edukasi Standard Operating Procedure (Sop), Kemasan, Dan Perizinan Umkm Keripik Asih Jawa Timur. *JURNAL ABDIMAS PeKA* 5 (2)
- Suhardi, B., Kadita, M., & Laksono, P. W. (2018). Perbaikan Proses Produksi Dengan Standar Cara Produksi Pangan Yang Baik (Cpnb) Dan Work Improvement in Small Enterprise (Wise) Pada Industri Kerupuk Sala. *Simetris: Jurnal Teknik Mesin, Elektro Dan Ilmu Komputer*, 9(1), 579–586.
- Surono, S., Sudibyo, A., & Waspodo, P. (2018). Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Yogyakarta: Deepublish.
- Sutikno, N. (2017). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Dalam Produksi Ikan Kaleng Di PT. Maya Food Industries Pekalongan, 1-67. Laporan Kerja Praktek.Universitas Soegijapranata.
- Syukri, A, U & Sunrawali, A, N. (2022). Digital marketing dalam pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah. *KINERJA: Jurnal Ekonomi dan Manajemen* 19 (1), 170-182
- Tanjung EE, Jumirah, Ardiani F. Gambaran Perencanaan Menu Makanan Dan Pola Konsumsi Serta Status Gizi Anak Di Panti Asuhan Sepakat Yayasan Darul Aitam Kelurahan Sukaramai Kecamatan Medan Area. *J USU*. 2017;1(3).
- Vera, N., Haris, M., & Wibowo, A. (2021). Efek Penggunaan Metode Thawing Yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Daging Sapi Beku. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 4(1), 6-12.
- Wahyuni, S, E. Nasution, and A. Siagian, (2016). Gambaran Tingkat Kepuasan Siswa Tentang Mutu Hidangan Pada Penyelenggaraan Makanan Dan Status Gizi Siswa Di Pondok Pesantren Islamiyah Padang Garugur, vol. 3, no. 2252, pp. 58–66, 2
- Wani, Y. A., Tanuwijaya, L. K., & Arfiani, E. P. (2019). Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Masal. UB Press.

- Wardani, A, K. (2015). Efektivitas Pelaksanaan Quality Control Pada Bagian Produksi Pt Indohamafish Di Pengambengan. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha* 5 (1)
- Wardanu, A. P., & Anhar, M. (2016). Penerapan Good Manufacturing Practice (Gmp) Pada Kelompok Usaha Bersama (Kub) Wida Mantolo Kecamatan Benua Kayong. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 8–16.
- Wicaksani, A. L., & Adriyani, R. (2018). PENERAPAN HACCP DALAM PROSES PRODUKSI MENU DAGING RENDANG DI INFLIGHT CATERING. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 88–97.
- Widati, A. S. (2008). The influence of aging period, freezing temperature and packaging material on frozen beef chemical quality. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(2), 39-49.
- Wulandari, A & Rahayu, T. (2018). Higiene Dan Sanitasi Usaha Jasaboga Di Seturan, Kecamatan Depok, Kelurahan Caturtunggal, D.I Yogyakarta. *Jurnal Prodi Biologi* Vol 7 No 8
- Yenny, M., Abadi, Y. B., & Valencia, I. (2023). Rendang Sebagai Ikon Kuliner Lokal Di Kota Payakumbuh. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 8(2), 112-122.
- Yulia, A., Yernisa;, Lisani;, Fera, O., & Rudi;, P. (2020). Pelatihan Good Manufakturing Practice (GMP) bagi UMKM Di Kecamatan Telanaipura. *Jurnal Karya Abadi*, 4(1), 14– 17.